

PERFIL LIPÍDICO DO MÚSCULO *LONGUISSIMUS DORSI* EM CARCAÇAS DE NOVILHOS CERTIFICADOS ORIUNDOS DE DIFERENTES SISTEMAS DE TERMINAÇÃO

Gabriely de Paula Moura¹; Maiko Giorgi Philippe¹; Grace Adele Gadotti²; Carlos Eduardo Nogueira Martins²; Fabiana Moreira²; Juahil Martins de Oliveira Júnior²; Vanessa Peripolli²

A qualidade da carcaça e consequentemente da carne bovina é dependente de vários fatores intrínsecos e extrínsecos aos animais. Entre esses fatores podemos citar a raça e a nutrição, respectivamente. Estes fatores isolados ou em conjunto definirão a qualidade físico-química, tecnológica e sensorial da carne. Portanto, o objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito do sistema de terminação e da raça sobre o perfil lipídico do músculo *longissimus dorsi* em carcaças de novilhos certificados. O experimento foi conduzido em plantas frigoríficas com inspeção. As amostragens das carcaças foram realizadas por seleção deliberada, sendo selecionadas apenas a carcaça de machos abatidos com idade entre 18 a 24 meses das raças Hereford, Angus e Devon terminados a pasto, em semi-confinamento ou em confinamento. Assim, foi um delineamento inteiramente casualizado em arranjo fatorial com as três raças (Hereford, Angus e Devon) e três sistemas de terminação (a pasto, semi-confinamento e confinamento) totalizando nove tratamentos com 12 repetições. Foram avaliados o acabamento, o peso, o rendimento e o pH, a área de olho de lombo, o índice de marmorização e a espessura de gordura subcutânea das carcaças. Serão avaliados os teores de umidade, cinzas e proteína bruta, a quantificação e identificação do perfil lipídico, a cor, as perdas por cocção, a força de cisalhamento, a textura, a oxidação lipídica, a proteína total e o α -tocoferol no músculo *longissimus dorsi* de cada carcaça. Independente a raça espera-se que os animais terminados a pasto apresentem carne com maiores teores de α -tocoferol, ômega-3, CLA e estabilidade oxidativa que os animais terminados em confinamento e semi-confinamento trazendo benefícios à saúde humana.

Palavras-chave: Cor. Marmoreio. Oxidação lipídica. Perfil lipídico. PH.

Agência de fomento: CNPq.

¹Curso de Bacharelado em Medicina Veterinária – IFC/Araquari – E-mail: veterinaria.grad.arauari@ifc.edu.br

²Curso de Pós-Graduação em Produção e Sanidade Animal – IFC/Araquari